AKZM 778

GB **User and maintenance manual**

IT **Manuale d'uso e manutenzione**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♲). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/ CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

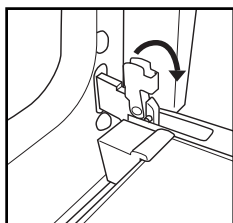



Fig. 1

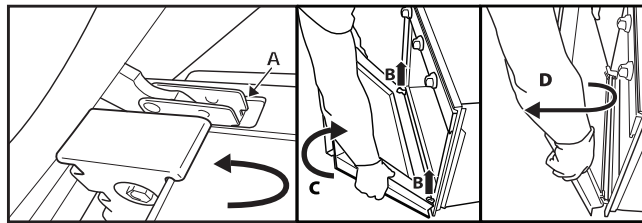



Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

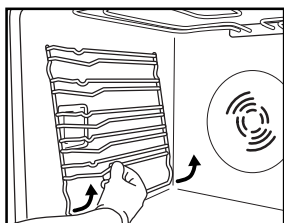



Fig. 3

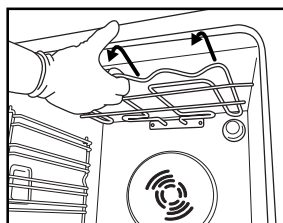



Fig. 4

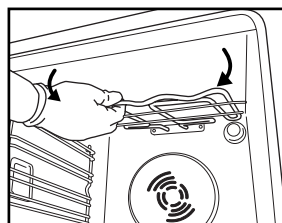



Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

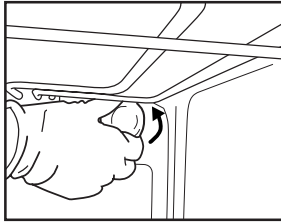
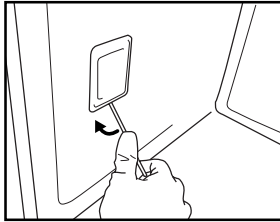
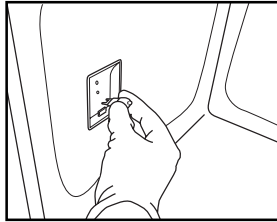
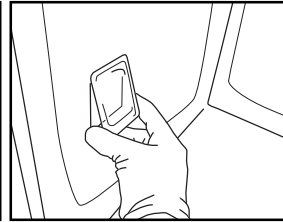
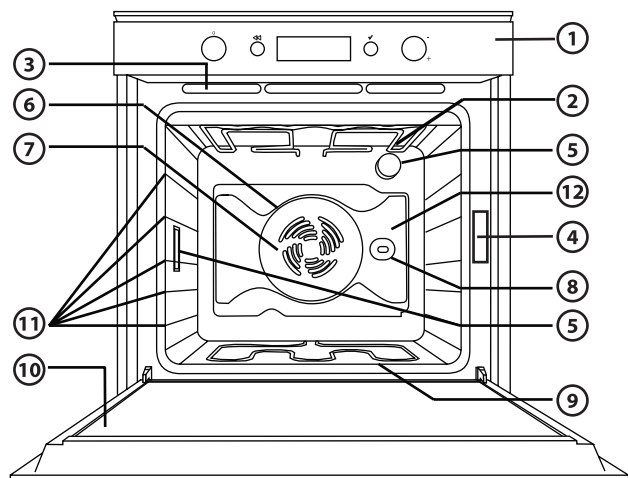



Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

N.B.:

- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION

1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (hidden)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven in switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

ACCESSORIES SUPPLIED

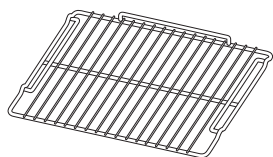
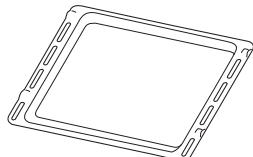



Fig. A Fig. B

A. **WIRE SHELF (2):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.

B. **DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

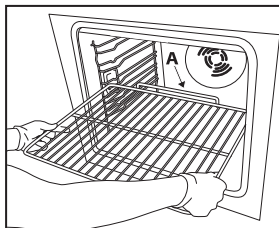



Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part “A” upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position “B” (Fig. 2).

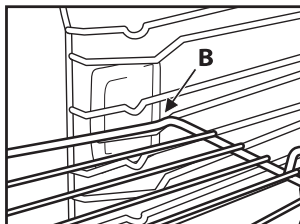
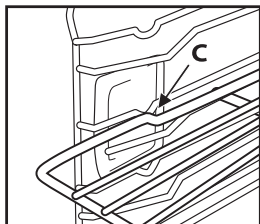
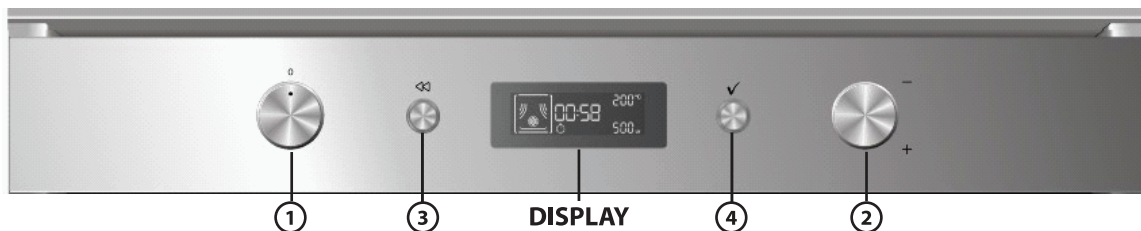



Fig. 2 Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to “C” (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

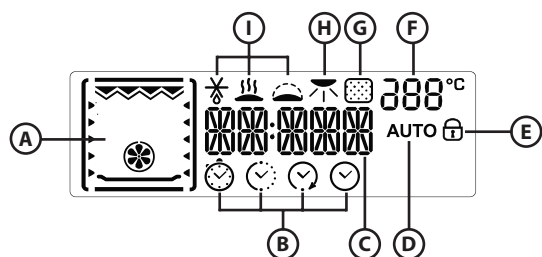
The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER

1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values

N.B.: the two knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

3. **BUTTON ⏪:** to return to the previous screen
4. **BUTTON ✓:** to select and confirm settings

LIST OF FUNCTIONS

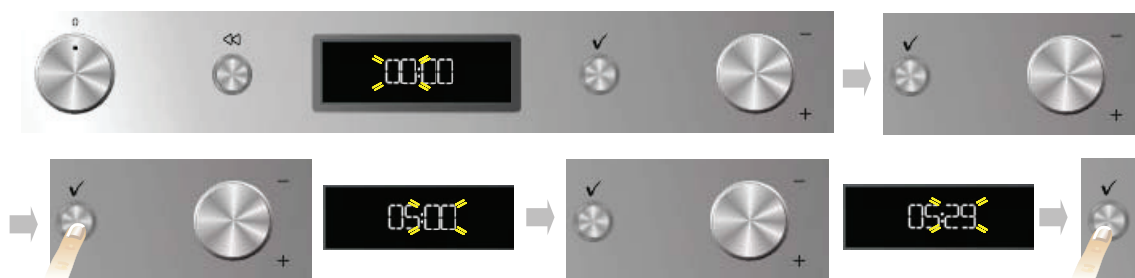
Turn the “Functions” knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, BREAD/PIZZA, AUTOMATIC CLEANING.

N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 12.

DESCRIPTION OF DISPLAY

A. Display of heating elements activated during the various cooking functions
B. Time management symbols: timer, cooking time, end of cooking time, time
C. Information regarding selected functions
D. Automatic BREAD/PIZZA function selected
E. Indication of door locked during automatic cleaning cycle (pyro-cleaning)
F. Internal oven temperature
G. Pyrolisis function (not available on this model)
H. Browning
I. Special functions: defrost, keep warm, rising

STARTING THE OVEN - SETTING THE TIME

After connecting the oven to the mains power, the time must be set on the clock. The two hour digits flash on the display.

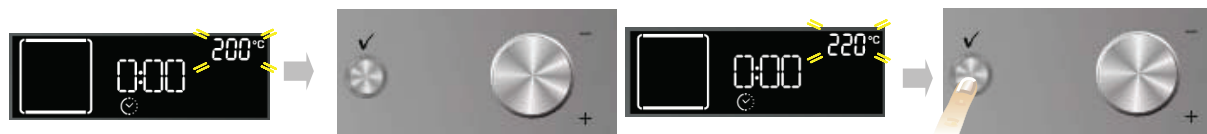
1. Turn the "Browse" knob to display the correct hour.
2. Press the button ✓ to confirm; the two minute digits flash on the display.
3. Turn the "Browse" knob to display the correct minutes.
4. Press button ✓ to confirm.

To change the time, for example following a power cut, see the next paragraph (SETTINGS).

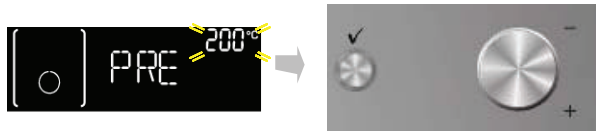
SELECTING COOKING FUNCTIONS

1. Turn the "Functions" knob to the desired function: the cooking settings are shown on the display.
2. If the values shown are those desired, press ✓. To change them, proceed as indicated below.

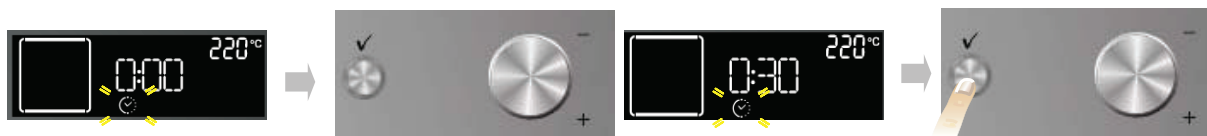
SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to display the desired value.
2. Press button ✓ to confirm.

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

FAST PREHEATING

1. Turn the "Functions" knob to the symbol to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing : the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, press button . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. The message **PRE** appears on the display. When the set temperature is reached, the corresponding value (e.g. 200°C) appears on the display and the acoustic signal sounds. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function .
   At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

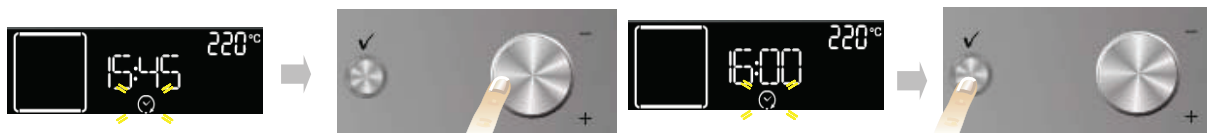
SETTING COOKING TIME

This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. Once the temperature is confirmed, the symbol flashes.
2. Turn the adjustment knob to display the desired cooking time.
3. To confirm the cooking time, press button .

The oven automatically confirms your selection 10 seconds after the last operation.

SETTING END OF COOKING TIME /START DELAYED

IMPORTANT: the start delayed setting is not available for the following functions: FAST PREHEATING, BREAD/PIZZA.
N.B.: with this setting, the selected temperature is reached in a more gradual way, so cooking times will be slightly longer than stated in the cooking table.
The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set.

After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 15:45) and the symbol flashes.

To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:
1. Turn the "Browse" knob to display the time you wish cooking to end (for example 16:00).
2. Confirm the selected value by pressing button : the two dots of end of cooking time flash, indicating that the setting has been made correctly.
3. The oven will automatically delay the start of cooking so as to finish cooking at the set time.

At any time, however, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed using button to go back, followed by the "Browse" knob to change values and button to confirm.

INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN

If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is over 50°C, the display shows the word HOT and the current temperature. When the residual heat reaches 50°C, the display shows the current time again.

TIMER

This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 23 hours and 59 minutes.

1. With the "Functions" knob at zero, turn the "Browse" knob to display the desired time.
2. Press button ✓ to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. To mute the acoustic signal, press button ✓ (the time of day appears on the display).

KEY-LOCK

This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.

To activate it, press ⏪ and ✓ at the same time for at least 3 seconds. When activated, the functions associated with the buttons are locked and the display shows a key symbol. This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

SELECTING SPECIAL FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob indicator to the symbol to access a submenu containing three special functions.

To browse, select and start one of these functions, proceed as follows:

1. Turn the "Functions" knob to symbol : the display shows " DEFROST" along with this function's corresponding symbol.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list of functions; the function names are in English: DEFROST, KEEP WARM, RISING.
3. Press button ✓ to confirm.

BROWNING

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning. This function can only be used when cooking time has been set.

At the end of cooking time, the display shows: "PRESS ✓ TO BROWN" . Press button ✓, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.

BREAD/PIZZA FUNCTION SELECTION

Turn the "Function" knob pointer to the symbol to access a submenu containing the automatic baking functions for "bread" and "pizza".

Bread

1. Turn the "Function" knob to the symbol : the display shows "BREAD" and AUTO alongside.
2. Press ✓ to select the function.
3. Turn the "Browse" knob to set the required temperature (between 180°C and 220°C) and confirm with button ✓.
4. Turn the "Browse" knob to set the required cooking duration and press ✓ to start cooking.

Pizza

1. Turn the Function knob to the symbol : the display shows “BREAD”. To select the “PIZZA” function, proceed as follows:
2. Turn the “Browse” knob: “PIZZA” appears on the display.
3. Press ⊘ to select the function.
4. Turn the “Browse” knob to set the required temperature (between 220°C and 250°C) and confirm with button ⊘.
5. Turn the “Browse” knob to set the required cooking duration and press ⊘ to start cooking.

SETTING

Turn the “Functions” knob indicator to the symbol to access a submenu containing four display settings which can be changed.

Clock

Turn the “Functions” knob to the symbol : the word CLOCK appears on the display. To change the time of day, see the previous paragraph (SETTING THE TIME).

Eco

With the ECO mode selected (ON), the display switches off when the oven is on standby or 5 minutes after the end of cooking. To view information on the display, simply press a button or turn a knob.

1. Turn the “Browse” knob to display “ECO”.
2. Press ⊘ to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the “Browse” knob to select the desired setting and confirm by pressing button ⊘.

Acoustic signal

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the “Browse” knob to display “SOUND”.
2. Press ⊘ to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the “Browse” knob to select the desired setting and confirm by pressing button ⊘.

Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the “Browse” knob to display “BRIGHTNESS”.
2. Press button ⊘: number 1 appears on the display.
3. Turn the “Browse” knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing ⊘.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB		
0	OFF	To halt cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven interior light on/off.
SPECIALS	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
SPECIALS	KEEP WARM	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°.
SPECIALS	RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels after preheating the oven.
XL	MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 3rd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	SETTINGS	For the display settings (time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
	BREAD/PIZZA	To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.

COOKING TABLES

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2 / 3	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		-	3	160-200	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	160-200	35-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	3	170-180	15-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux pastry		Yes	3	180-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	90	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	1 / 2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	190-250	20-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread	(Bread)	Yes	2	180-220	30-50	Drip-tray / baking tray or wire shelf
Pizza	(Pizza)	Yes	2	220-250	15-30	Drip-tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	3	250	10-15	Shelf 3: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-4	250	10-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	3	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	180-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	190-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	3	190-200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	3	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	5	3 (high)	3-6	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	4	2 (medium)	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	5	2-3 (medium - high)	15-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	2 (medium)	55-70	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray with water
				3 (high)	80-110	Shelf 2: turnspit Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	2 (medium)	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	2 (medium)	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	2 (medium)	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetables au gratin		-	3	3 (high)	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-4	200	50-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-4	200	45-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-4	180	30-50*	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 50304/60350:2009-03 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Shortbread		Yes	3	170	15-25	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	160	20-30	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Small cakes		Yes	3	170	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	160	30-40	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		Yes	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Two apple pies		Yes	2 / 3	185	55-75	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	175	75-95	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	3 (high)	3-6	Wire shelf
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	3 (high)	18-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		Yes	3	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	160	55-65	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork	XL	-	2	170	110-150	Shelf 2: drip tray
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		Yes	3	170	35-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	170	40-50	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray

The cooking table suggests the functions and ideal temperatures for obtaining best results with any type of recipe. For hot air cooking on a single level, it is advisable to use the third shelf and the same temperature suggested for "FORCED AIR" cooking on several levels.

** When grilling, it is advisable to leave 3-4 cm free from the front edge of the grill to facilitate removal.

The indications given in the table are intended without the use of the sliding runners.

Energy efficiency class (in accordance with EN50304)
Use the relevant table to carry out the tests.

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the “FORCED AIR” function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake “sinks” during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the “CONVECTION BAKE” function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Dough proving function (only in some models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se nel cuocere cibi si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione"2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato.
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

MANUTENZIONE

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

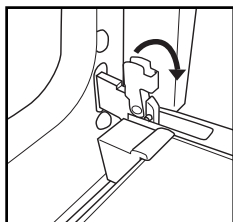



Fig. 1

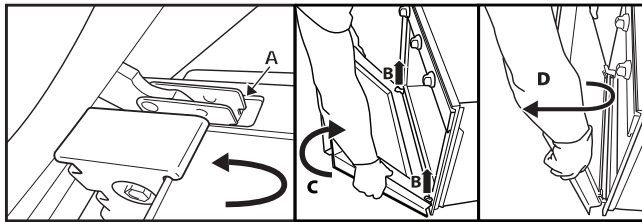



Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

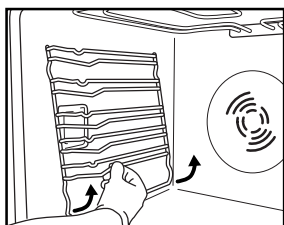



Fig. 3

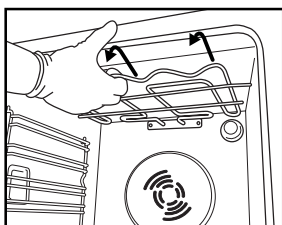



Fig. 4

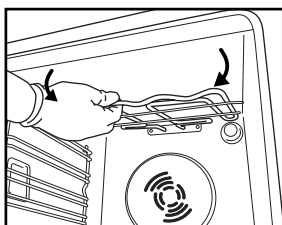



Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

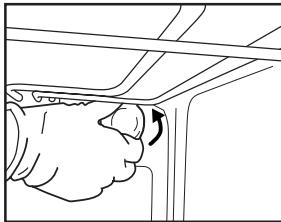
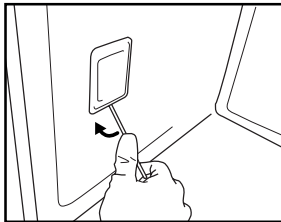
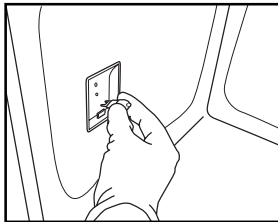
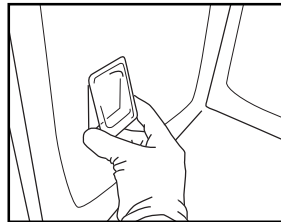



Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

NOTA:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

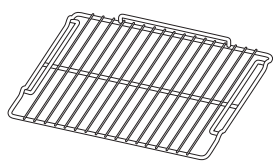
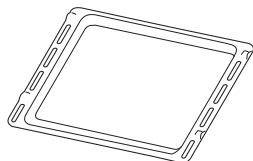



Fig. A Fig. B

A. GRIGLIA (2): da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

B. LECCARDA (1): da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

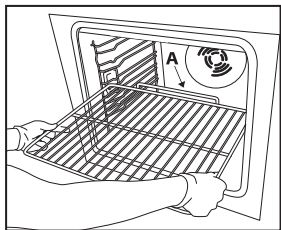



Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

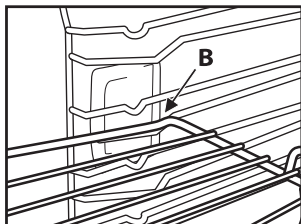
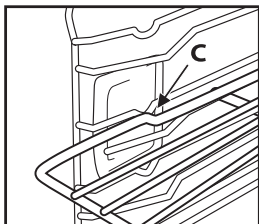



Fig. 2 Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

PROGRAMMATORE ELETTRONICO

1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati

NOTA: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

3. **TASTO ⏪:** per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO ✓:** per selezionare e confermare le impostazioni

ELENCO FUNZIONI

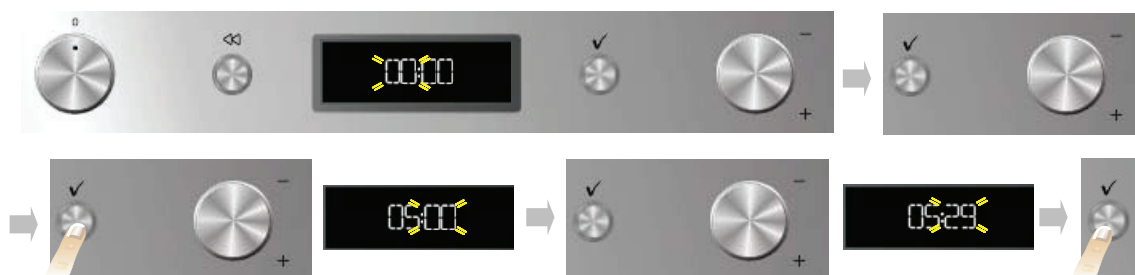
Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenù associati a ciascuna di esse.

I sottomenù risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, PANE/PIZZA, PULIZIA AUTOMATICA.

NOTA: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pag. 28.

DESCRIZIONE DISPLAY

A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
C. Informazioni relative alle funzioni prescelte
D. Funzione automatica PANE/PIZZA selezionata
E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (pirolisi)
F. Temperatura interna forno
G. Funzione pirolisi (non disponibile su questo modello)
H. Doratura
I. Funzioni speciali: scongelamento, mantenere in caldo, lievitazione

ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE

Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica è necessario impostare l'ora corrente. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

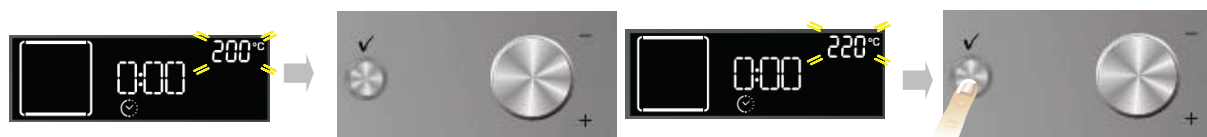
1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto ✓ per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto ✓ per confermare.

Per modificare l'ora corrente, per esempio a seguito di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

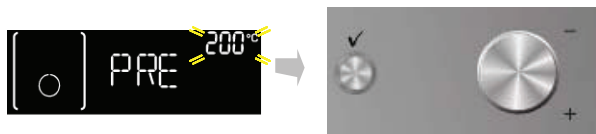
SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

1. Ruotare la manopola "Funzioni" su quella prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto ✓. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

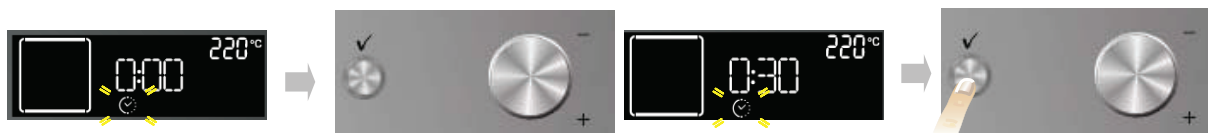
IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL

Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto ✓ per confermare.

Il forno conferma automaticamente la selezione trascorsi 10 secondi dall'ultima operazione.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare con il tasto : le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto . Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta **PRE**. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es. 200°) accompagnato da un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico .
   A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.

1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo lampeggia.
2. Ruotare la manopola Regolazione fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto .

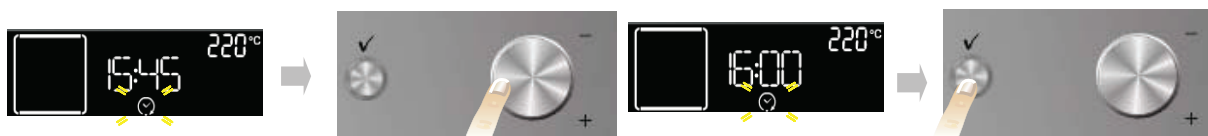
Il forno conferma automaticamente la selezione trascorsi 10 secondi dall'ultima operazione.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

IMPORTANTE: il settaggio avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA.

NOTA: con questo settaggio, la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo lampeggia.

Per ritardare la fine cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto : i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarderà l'avvio automaticamente in modo da terminare la cottura all'ora pre-impostata.

In ogni momento, è possibile modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) utilizzando il tasto per tornare indietro, la manopola "Navigazione" per modificare i valori e il tasto per confermare.

INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO ALL'INTERNO DEL FORNO

Alla fine di ogni cottura, o allo spegnimento del forno, se la temperatura all'interno della cavità è superiore ai 50°C, sul display appare la scritta HOT con indicata la temperatura presente in quel momento. Quando il calore residuo raggiunge i 50°C, sul display ritorna l'ora corrente.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

1. Con la manopola "Funzioni" sullo zero, ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto ✓ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "0:00" accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto ✓ (sul display appare l'ora corrente).

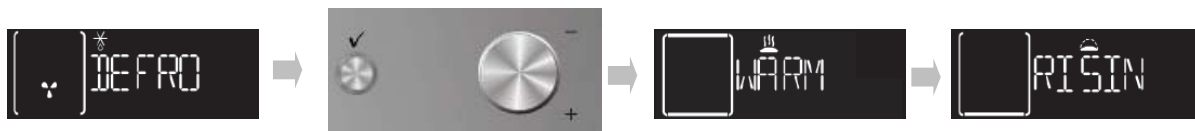
BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)

Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo.

Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti ⏪ e ✓ per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display viene visualizzata una chiave. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocca tasti inserito, é possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

SELEZIONE FUNZIONI SPECIALI

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenù contenente tre funzioni speciali.

Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza" DEFROST" e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco delle funzioni; il loro nome è in lingua inglese: DEFROST (scongelamento), KEEP WARM (mantenere in caldo), RISING (lievitazione).
3. Premere il tasto ✓ per confermare.

DORATURA

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.

Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "PRESS ✓ TO BROWN" (premere ✓ per dorare). Premendo il tasto ✓, il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

SELEZIONE FUNZIONE PANE/PIZZA

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenù contenente due funzioni automatiche di cottura per "pane" e "pizza".

Pane

1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "BREAD" (pane) con a fianco la scritta AUTO.
2. Premere ✓ per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto ✓.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere ✓ per avviare la cottura.

Pizza

1. Ruotare la manopola Funzioni sul simbolo : il display visualizza "BREAD" (pane). Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola "Navigazione": "PIZZA" appare sul display.
3. Premere ✓ per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto ✓.
5. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere ✓ per avviare la cottura.

IMPOSTAZIONI

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenù contenente quattro impostazioni del display che è possibile modificare.

Orologio

Ruotare la manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo : la scritta CLOCK (orologio) appare sul display. Per modificare l'ora, riferirsi al paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE).

Eco

Con la modalità ECO attiva (ON) il display si spegne quando il forno è in standby oppure quando sono trascorsi 5 minuti dalla fine della cottura. Per visualizzare le informazioni sul display basta premere uno dei tasti o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "ECO".
2. Premere il tasto ✓ per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto ✓.

Segnale acustico

Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "SOUND".
2. Premere il tasto ✓ per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto ✓.

Luminosità

Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "BRIGHTENESS".
2. Premere il tasto ✓: il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto ✓.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI			
0		**OFF**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
		LAMPADINA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
	FUNZIONI SPECIALI	**SCONGELAMENTO**	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
		MANTENERE IN CALDO	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°.
		LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
		STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.
		VENTILATO	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Si consiglia di preriscaldare il forno prima di cuocere.
		TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° livello dopo aver preriscaldato il forno.
XL		**MAXI COOKING**	Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. È preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
		GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
		TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
		IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
		PANE/PIZZA	Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.
		PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2 / 3	160-180	30-90	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	160-180	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		-	3	160-200	30-85	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	1-4	160-200	35-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		Sì	3	170-180	15-45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Bignè		Sì	3	180-200	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	180-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Meringhe		Sì	3	90	110-150	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	90	130-150	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	1 / 2	190-250	15-50	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	190-250	20-50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pane	(Pane)	Sì	2	180-220	30-50	Leccarda / piastra dolci o griglia
Pizza	(Pizza)	Sì	2	220-250	15-30	Leccarda / piastra dolci
Pizze surgelate		Sì	3	250	10-15	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		Sì	1-4	250	10-20	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	3	180-190	40-55	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	180-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	190-200	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	180-190	20-40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	3	190-200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	3	190-200	80-110	Leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		Sì	3	200-230	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		Sì	2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	3	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	180-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		-	5	3 (alto)	3-6	Griglia
Filetti / tranci di pesce		-	4	2 (medio)	20-30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	5	2-3 (medio-alto)	15-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	2	2 (medio)	55-70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura)
						Liv. 1: leccarda con acqua
				3 (alto)	80-110	Liv. 2: girarrosto
						Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 Kg		-	3	2 (medio)	35-45	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	3	2 (medio)	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		-	3	2 (medio)	45-55	Leccarda / piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	3 (alto)	10-15	Teglia su griglia
Lasagna & Carni		Sì	1-4	200	50-100*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni & Patate		Sì	1-4	200	45-100*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		Sì	1-4	180	30-50*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze vanno estratte in tempi diversi a secondo del gusto personale.

RICETTE TESTATE conformemente alla normativa IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscotti di pastafrolla (Shortbread)		Sì	3	170	15-25	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	160	20-30	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Piccoli dolci (Small cakes)		Sì	3	170	20-30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	160	30-40	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pan di spagna senza grassi (Fatless sponge cake)		Sì	2	170	30-40	Tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 torte di mele (Two apple pies)		Sì	2 / 3	185	55-75	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	175	75-95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		-	5	3 (alto)	3-6	Griglia
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		-	5	3 (alto)	18-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		Sì	3	180	30-40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	160	55-65	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale (Roast Pork)	XL	-	2	170	110-150	Liv. 2: leccarda
DIN 3360-12:07 annex C						
Torta piatta (Flat cake)		Sì	3	170	35-45	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1-4	170	40-50	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "TERMOVENTILATO" su più livelli.

** Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

Le indicazioni nella tabella sono intese senza utilizzo delle guide scorrevoli.

Classe di efficienza energetica (secondo la norma EN50304)
Per effettuare i test utilizzare la tabella dedicata.

CONSIGLI D’UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all’introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione “TERMOVENTILATO”, è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell’aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si “sgonfia” durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l’impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione “VENTILATO”. Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l’arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d’acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull’asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l’asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d’acqua. L’asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l’impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un’ora.